

Frühlingskekse backen und verzieren



© Foto: Familie Meyer

Für den kleinen Hunger zwischendurch oder für den kreativen Zeitvertreib haben wir hier ein Rezept für leckere „Frühlingskekse“. Diesen Tipp haben wir von Familie Meyer erhalten. Marlene und Aaron haben bereits eine ganze Schüssel voll Kekse gebacken und diese anschließend mit Schokoglasur und Zuckerperlen hübsch verziert. Die Beispiele auf dem Bild sind wirklich wunderschön gelungen. Wenn auch ihr nun Lust bekommen habt, selbst eigene Kekse zu backen und zu verzieren, dann probiert das Rezept doch mal aus. Eure Eltern helfen euch gewiss dabei. Allein dürft ihr allerdings nicht an den Backofen gehen, immer nur zusammen mit einem Erwachsenen. Jetzt müsst ihr nur noch die angegebenen Zutaten zusammensuchen, dann kann es auch schon losgehen. Viel Spaß in eurer Backstube!

Ihr braucht:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 g kalte Butter
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Streusel, Zuckerperlen, Schokoglasur, ... zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen. Erst grob mit dem Mixer, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl auf die Arbeitsfläche stäuben. Etwas Teig mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern verschiedene Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen im Ofen ca. 10 Minuten backen und dann nach Belieben verzieren. Perlen haften auf Schokoglasur oder Zuckerguss.

Jeder Keks und jedes Plätzchen wird durch eure Verzierung zu einem kleinen Kunstwerk. Nach dem Bestäuben, lasst ihr euch die Frühlingskekse schmecken. Ein paar davon könnt ihr aber auch euren Eltern schenken, sie freuen sich bestimmt darüber. Ihr wisst ja nun, wie ihr euch immer wieder neue Kekse machen könnt.

Wenn auch ihr Vorschläge habt, wie man in Zeiten von Corona einen gesunden und aktiven Alltag verbringen kann, und diese mit den anderen MiZi-Kindern teilen möchte, dann sendet sie per E-Mail an info@kneipp-muenden.de (gern auch mit Bildern). Solange wir kein Zirkustraining haben, gibt es jede Woche neue Tipps für daheim.

Bleibt alle stets *aktiv & gesund.*